

# Jak připravit šálek dobrého čaje?

*aneb gong fu cha pro každého*

Při přípravě čaje je třeba dbát pouze několika jednoduchých zásad, z nichž nejdůležitější je nenechat se svazovat pravidly. Tři nejdůležitější věci, které ovlivňují připravený čaj, jsou tyto:

## 1. kvalita použité vody, 2. kvalita čaje, 3. příprava

Doporučujeme použít vždy filtrovanou vodu, případně vodu balenou, obecně pak takovou která je spíše měkčí, neboť v ní se chuťové látky v čaji nejlépe rozvinou. Kvalita čaje je rozhodující v tom jak dobrý nápoj z něj připravíme a kolik nálevů nám poskytnete. Vhodná příprava může i běžný čaj povýšit na opravdový zážitek!

### Příprava

**motto:** více čaje + méně vody + kratší luhování = více lahodných nálevů

**doporučené množství čaje:** 3g na 100ml vody

K přípravě čaje je vhodné libovolné námi preferované nádobí, od zavařovacích sklenic až po yixingské konvičky.

1. všechno nádobí vyhřejeme horkou vodou = nalijeme do konvičky, přelejeme do šálků
2. do vyhřáté konvičky vsypeme suchý čaj (který se ihned rozvoní)
3. zajileme a luhujeme dle typu čaje\* (u některých čajů nejprve propláchneme)
4. slijeme (přes sítko) do džbánu či rovnou do šálků

Níže uvedené časy luhování jsou pro jednotlivé nálevy, v sekundách a spíše orientační

### Bílé čaje

zaléváme vodou 90 °C, luhujeme v jednotlivých nálevech 30-45/30/30/40/50/60+ sekund

### Zelené čaje

zaléváme vodou 70-85 °C (hodně ochmýřené čaje raději teplotou cca 65 °C)  
luhujeme 30-45/20/30/40-50/60+

### Oolongy

nejprve opláchneme horkou vodou = zajileme a ihned slijeme, první nálev je důležité zalít co nejteplejší vodou, tj. 95-100°C, další nálevy stačí i 90°C, luhujeme dle typu:  
*svinuté (typu Tie Guan Yin, Dung Ding, ap.):* 30-45/20/20/30/40/50/60/60+  
*volněji svinuté ('fénixy', útesové, ap.):* 15-20/10/15/20/30/40/50/60/60+

### Červené čaje

opláchneme, zaléváme vodou 95-100°C, luhujeme 30-45/15-20/20/30/40/60/60+

### Pu-erhy & tmavé čaje

opláchneme, zaléváme vodou 95-100°C, luhujeme dle typu:

*sypané:* 20-30/10/15/20/20/30/40/50/60/60+

*lisované:* 45-60/10/15/20/20/30/30/40/50/60/60+

U lisovaných je třeba první nálev delší, neboť čaj se musí nejprve trochu rozpadnout.

U víceletých pu-erhů se praví že co rok to nálev navíc.